



**Mission d'identification de projets  
en appui au secteur cacao du Pérou :  
diagnostic et propositions**



**Misión de identificación de proyectos  
de apoyo al sector cacaotero peruano :  
diagnóstico y propuestas**

**Mission au Pérou  
du 27 février au 8 mars 2000**

**Michel Jacquet  
CIRAD-CP  
Programme Cacao**

**Doc CP-1244**

## RESUME

La culture du cacao occupe, au Pérou, une superficie de 36 500 ha et concerne 20 000 agriculteurs. La production nationale a atteint 21 400 tonnes en 1999, avec un rendement moyen de 590 t/ha.

### LES CARACTERISTIQUES DU SECTEUR CACAO PERUVIEN

- Le cacao est cultivé dans la zone amazonienne du pays, dans des régions plutôt isolées et reliées aux centres de transformation par des routes, dont l'état est souvent médiocre.
- La cacaoculture péruvienne se trouve en concurrence avec les cultures illicites, notamment la feuille de coca.
- Les plantations sont relativement jeunes, les plus anciennes comptent entre 20 et 25 ans d'âge.
- Les producteurs sont en majorité de petits propriétaires, peu organisés, qui cultivent le cacao avec de faibles rendements, sans mécanisation et en utilisant peu d'intrants. Le secteur productif, localisé dans des zones pionnières encore peu peuplées, est en phase de croissance.
- La moniliose est la maladie qui affecte le plus la production de cacao ; en l'absence de contrôle, elle cause des dégâts importants, allant jusqu'à décimer les plantations.
- Le traitement post-récolte, effectué par les producteurs eux-mêmes, est très négligé. Le fèves sèches sont vendues à des commerçants intermédiaires ou aux agents des industries de transformation, implantées dans le pays. Les conditions climatiques, de la zone productrice, sont peu propices au séchage et au stockage.
- La médiocre qualité des fèves ne permet pas leur exportation directe.
- La quasi-totalité du cacao péruvien est transformé dans le pays. Le Pérou importe également 5 000 t/an de fèves, pour compléter l'approvisionnement de ses usines de transformation.
- L'industrie de transformation péruvienne doit actuellement se satisfaire d'un cacao de basse qualité. Cependant, les industriels savent bien qu'une qualité médiocre rend plus difficile la transformation des fèves; en outre, ils sont récemment devenus exportateurs de produits élaborés, destinés aux consommateurs.
- Le Pérou consomme 57 % de sa production de cacao et en exporte 43 %, sous la forme de produits semi-élaborés ou élaborés.

## LE CADRE INSTITUTIONNEL

Avant 1995, les producteurs géraient leurs plantations en dehors de toute considération technique.

L'apparition de la moniliose et les dégâts qu'elle a causé depuis 1992, amenèrent les autorités à prendre conscience de la fragilité structurelle du secteur productif péruvien. En conséquence, le Ministère de l'Agriculture favorisa l'élaboration d'un Plan National du Cacao, qui a été mis en application à partir de 1998.

Le cacao est cultivé dans la zone amazonienne, où il se trouve en compétition avec la production de la feuille de coca. Pour cette raison, les autorités péruvienne, par l'intermédiaire d'un organisme officiel (*Contradrogas*), tentent de promouvoir un développement alternatif à la pratique des cultures illicites.

Actuellement, le secteur cacaoyer péruvien reçoit un appui important qui se traduit par la mise en oeuvre de tout un ensemble de projets, touchant les principaux départements producteurs du pays. Cet effort est partiellement financé par des fonds nationaux, provenant du Ministère de l'Agriculture, mais surtout par diverses agences internationales. L'impact des projets en cours est significatif.

Au niveau de la production, un paquet technologique complet, qui vise principalement à augmenter la productivité, a été diffusé:

- \* Contrôle intégral des maladies et ravageurs;
- \* Réhabilitation et repeuplement;
- \* Etablissement de nouvelles plantations de cacao par la diffusion d'un matériel végétal recommandé.

Le matériel végétal diffusé provient des collections mises en place dans le pays. Ces collections contiennent des introductions mais aussi de nombreuses variétés endémiques, parmi lesquelles certaines démontrent un bon comportement au champ.

Les projets en cours fournissent un appui efficace aux producteurs, spécialement dans le domaine du contrôle des maladies, de la production et de la productivité.

Toutefois, l'amélioration de la qualité du cacao demeure un problème bien que tous les acteurs de la filière, et plus spécialement les industriels, soulignent son importance. Actuellement, seuls quelques projets ont abordé le thème du traitement post-récolte qui rencontre quelques contraintes spécifiques dues aux conditions climatiques défavorables, dans la zone de production.

## INTERVENTION EVENTUELLE DU CIRAD

Le CIRAD pourrait intervenir dans des domaines qui ont été seulement abordés par les projets en cours, et notamment:

- l'amélioration de la qualité du produit par un traitement post-récolte adéquat;
- le renforcement du secteur associatif paysan;
- le développement d'une commercialisation associative directe;
- la recherche de débouchés commerciaux plus rémunérateurs, sur le marché interne ou à l'exportation;
- l'étude de la qualité organoleptique intrinsèque du cacao endémique péruvien.

Le CIRAD pourrait proposer, aux contreparties péruviennes, une coopération qui touche aux domaines qui ne sont pas encore couverts par les actions en cours.

Nous proposons, en annexe du présent rapport, un profil de projet sur le thème de l'**"Amélioration de la qualité et de la commercialisation associative du cacao"**.

# INDICE

<b>INTRODUCCION</b>	<b>1</b>
<b>PRESENTACION DEL PERU</b>	<b>2</b>
<b>PROGRAMA DE LA MISION EN EL PERU</b>	<b>3</b>
<b>ORGANIZACIONES Y PERSONAS ENCONTRADAS EN EL TRANCURSO DE LA MISION EN PERU</b>	<b>4</b>
<b>EL SECTOR CACAOTERO EN EL PERU</b>	<b>6</b>
La producción	6
La comercialización interna	10
La industria de transformación	13
Consumo interno y exportación	18
Conclusiones: aspectos específicos del sector cacaoteros peruano	21
<b>EL MARCO INSTITUCIONAL CACAOTERO EN EL PERU : LOS PROYECTOS DE DESARROLLO – LA INVESTIGACION</b>	<b>22</b>
Marco general	22
Los proyectos de desarrollo en curso	24
Presentación sintética de los proyectos de desarrollo en curso	32
La investigación cacaotera	34
<b>EL DESARROLLO CACAOTERO EN EL PERU: BALANCE Y PERSPECTIVAS</b>	<b>36</b>
Análisis del sector cacaotero	36
Análisis del sector cacaotero : cuadro sintético	39
Conclusiones del análisis	41
<b>ANEXO : PROPUESTA DE UN PERFIL DE PROYECTO: Mejora de la calidad y comercialización asociativa del cacao</b>	<b>42</b>
Antecedentes – introducción	42
Objetivo general	42
Objetivos específicos	42
Ubicación	42
Instituciones ejecutoras	42
Período de ejecución	43
Monto total de la inversión	43
Actividades	43
Resultados esperados	45
Cronograma y presupuesto	45



# INTRODUCCION

Este estudio del sector cacaotero peruano se efectuó a pedido de la Dirección de Relaciones Exteriores (DRE) del CIRAD y del Programa Cacao del Departamento CIRAD-CP.

El autor de este informe se fue al Perú del 27 de febrero al 8 de marzo de 2000; un consultor peruano, el Economista Hugo Cabieses, apoyó esta labor.

Los objetivos de la misión eran los siguientes:

- Estudiar la estructura del sector cacaotero peruano;
- Analizar las demandas de las autoridades y actores del sector;
- Conocer los proyectos en curso en el campo del desarrollo cacaotero;
- Presentar la experiencia del CIRAD, especialmente en Ecuador y Latinoamérica, en el rubro de cacao.

En base al análisis de los logros y debilidades de las acciones ya emprendidas en el Perú, se identificaron y propusieron unas orientaciones adicionales que sería conveniente desarrollar.

Se empezó también una prospección de las oportunidades y fuentes de financiamiento posibles.

Este informe presenta tres partes:

- un estudio sectorial del cacao en el Perú;
- un balance de la acción de los proyectos actualmente en curso en el campo del desarrollo cacaotero;
- un análisis de las fuerzas y debilidades del sector.

Tomando en cuenta las conclusiones de este análisis, se propone, en anexo, un perfil de proyecto con el fin de completar el enfoque actual.

Si lo desean, las contrapartidas peruanas están invitadas a reaccionar sobre este informe y perfil de proyecto para afinarlos y elaborar, en colaboración con el CIRAD, un proyecto definitivo que se pueda presentar a entidades donantes.

## PRESENTACION DEL PERU

El Perú está ubicado en América del Sur y consta de tres regiones naturales distintas:

- Al este, la selva amazónica reviste más de la mitad del territorio nacional.
- Al centro, la Cordillera de los Andes es formada de altas cimas y altiplanos que pueden alcanzar mas de 4 000 m de altura.
- En la parte oeste, a lo largo del Océano Pacífico , se extiende una angosta plana costera en la cual se hallan los principales centros urbanos del país.

El Perú comparte, con Bolivia, el control del lago Titicaca.

### Cuadro 1: DATOS ECONOMICOS SOBRE EL PERU

*Fuente: ATLASCO 2000*

INDICADORES ECONOMICOS	ECONOMIA DEL PERU
Superficie	1 285 216 km <sup>2</sup>
Idiomas	Español, Quichua, otros idiomas indígenas
Población	24 371 000 habitantes
Densidad de población	19 habitantes/km <sup>2</sup>
Ciudad capital	Lima (7 300 000 habitantes)
Divisa nacional	Sol
Tasa de cambio (feb-mar 2000)	US \$ 1,00 = 3,40 Soles
Producto interior bruto (1998)	US \$ 63 620 millones
Producto interior bruto/habitante (1998)	US \$ 2 610/habitante

#### Comercio exterior (1997)

<b>Mercaderías:</b>  <div style="text-align: right;">exportación:</div> <div style="text-align: right;">importación:</div> <div style="text-align: right;"><b>Balance de mercaderías:</b> </div>	US \$ 6 813 millones
	US \$ 8 552 millones
	<b>- US \$ 1 739 millones</b>
<b>Servicios:</b>  <div style="text-align: right;">exportación:</div> <div style="text-align: right;">importación:</div> <div style="text-align: right;"><b>Balance de servicios:</b> </div>	US \$ 1 543 millones
	US \$ 2 290 millones
	<b>- US \$ 747 millones</b>
<b>Balance de pagos:</b>	<b>- US \$ 2 486 millones</b>

#### Principales productos exportados

<b>Agricultura y pesca:</b>	Productos de la pesca y derivados, café, azúcar.
<b>Minas e industrias</b>	Plata, plomo, zinc, estaño, cobre.
Ingresos turísticos (1997)	US \$ 682 millones
Ayuda financiera exterior (1997)	US \$ 3 449 millones
Deuda exterior (1998)	US \$ 26 800 millones

**Cuadro 2: PROGRAMA DE LA MISIÓN EN EL PERÚ**

<b>FECHA</b>	<b>LUGAR</b>	<b>ACTIVIDADES</b>
26-févr-00	Guayaquil/Lima	Viaje aéreo
27-févr-00	Lima	Entrevista con el Econ. Hugo Cabieses, consultor.
28-févr-00	Lima	Reunión en el Ministerio de Agricultura
	Lima/Quimbiri	Viaje aéreo
	San Francisco (Valle del Río Apurimac - Ene)	Reunión con Contradrogas, SENASA, Winrock Int., Proyecto PNUFID y Agencia Agraria.
29-févr-00	Valle del río Apurimac Ene (VRAE)	Visita de viveros y parcelas de cacao (rehabilitación, renovación).
01-mars-00	Santa Rosa (VRAE)	Visita de la planta de beneficiado de cacao del Proyecto CEDRO.
	Quimbiri/Lima	Viaje aéreo
02-mars-00	Lima	Entrevista con el Fondo Perú Canadá.
		Visita del CEPES.
		Reunión en Contradrogas con las instituciones involucradas en el desarrollo cacaotero y los actores del sector: Presentación y comparación de las experiencias peruana y ecuatoriana, perspectivas.
03-mars-00	Lima/Tingo Maria	Viaje aéreo: Lima/Huánuco
		Viaje en carro colectivo: Huánuco/Tingo Maria
		Reunión en Contradrogas con las instituciones involucradas en el desarrollo cacaotero del Huallaga.
04-mars-00	Tingo Maria/Tulumayo	Visita de viveros y de colecciones de cacao de la Universidad de la Selva (UNAS).
	Tingo Maria	Visita de la Cooperativa Agraria Industrial de Naranjillo.
05-mars-00	Tingo Maria/Lima	Viaje en colectivo: Tingo Maria/Huánuco
		Viaje en bus: Huánuco/Lima
06-mars-00	Lima	Entrevista con el CICAD (OEA).
		Visita de la empresa Negusa.
07-mars-00	Lima	Reunión de síntesis en Contradrogas.
		Entrevista con la Universidad Agraria La Molina.
		Entrevista con el PNUFID (UNDCP).
		Reunión de síntesis con el Econ. H. Cabieses.
08-mars-00	Lima/Guayaquil	Viaje aéreo



**Cuadro 3a: ORGANIZACIONES Y PERSONAS ENCONTRADAS EN EL  
TRANSCURSO DE LA MISIÓN EN PERÚ (feb/mar - 2000)**

NOMBRE	DIRECCIÓN	Teléfono Fax	PERSONAS ENCONTRADAS E-mail	ACTIVIDAD
ADEX (Asociación de exportadores)	Av. Javier Prado Este 2875, piso 5 Lima 41 - Perú	Tel: (51 1)346 3000, 346 3020, 346 3022 Fax: (51 1)346 2669	Ing. Christian Door Remotti chdoor@adexperu.org.pe	Asociación de exportadores
CEPES (Centro Peruano de Estudios Sociales)	Av. Salaverry 818 Lima 11 - Perú	Tel: (51 1)433 6610 Fax: (51 1)433 1744, 442 4554	Sr Hugo Cabieses (Economista consultor) cocabie@mail.cosapidata.com.pe	Consultoria
Contradrogas	Natalio Sánchez 125 Lima - Perú	Tel: (51 1)433 0102, 433 1414 Fax: (51 1)433 8972	Ing. Alfredo Mendiivil B. amendiivil@contradrogas.gob.pe Ing. Fernando Larios flarios@chavin.rcp.net.pe Ing. Julio Montoya G. vrae@contradrogas.gob.pe	Comisión de lucha contra el consumo de drogas
Cooperativa Agraria Industrial Naranjillo Ltda.	Av. Erickson n° 342 Tingo Maria - Perú	Tel: 562 182 Fax: (064)562 633	Sr Clodoaldo Credo V. (Presidente) Sr Tomislavo Zeceovich A. (Gerente general)	Procesamiento de cacao: productos semi-elaborados
Fondo Perú Canadá	Av. Salaverry 3075 San Isidro, Lima - Perú Casilla postal 27-0179	Tel: 264 1964 Fax: 264 3454	Sr César Villanueva (Gerente de desarrollo) cvillanueva@fcp.org.pe Alberto García de Romaña (Coordinación Proyectos) agarcia@fcp.org.pe	Fondo de contravalor
Hugo Cabieses	Av. 2 de Mayo Dpto. 1502, San Isidro Lima 27 - Perú	Tel: (51 1)441 3734	cocabie@mail.cosapidata.com.pe	Economista consultor
IICA (Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura)	Av. Jorge Basadre 1120 San Isidro Apdo 14-0185 - Lima 14 Perú	Tel: 422 8336 422 9114 Fax: 442 4554	Sr Martin Ramirez B. (Representante en Perú) iicamrb@junin.itete.com.pe Francois Boucher iicaprodar@si.com.pe	Instituto de cooperación
Instituto de Cultivos Tropicales	Jr. Tarapoto n° 247 La Banda de Shilcayo Tarapoto Apto postal n°185 San Martín - Perú	Fax: (51 94)522 361	Ing. Enrique Arévalo G. (Coordinador general) ict@computextos.com.pe	Instituto de investigación
Ministerio de Agricultura UOPE	Av. Salaverry s/n 6° piso, oficina 627 Perú	Tel: 433 7958 Fax: 431 5314	Ing. Germán Vega L. Ing. Juan Peralta Ing. Luis Arteaga	
Negusa Corp S.A.	Calle Carbono 213 Urb. Industrial Grimanesa P.o. Box 0301 Callao - Perú	Tel: (51 1)572 0080 Fax: (51 1)572 0529	Sr Fernando Gúzman F. (Director gerente) ferguzman@negusa.com.pe	Derivados de cacao y chocolates Exportación de café

**Cuadro 3b: ORGANIZACIONES Y PERSONAS ENCONTRADAS EN EL  
TRANSCURSO DE LA MISIÓN EN PERÚ (feb/mar - 2000)**

NOMBRE	DIRECCIÓN	Teléfono Fax	PERSONAS ENCONTRADAS E-mail	ACTIVIDAD
OEA (Organización de los Estados Americanos)	Los Laureles 370 San Isidro, Lima 27 Perú	Tel: 221 8152, 441 6126  Fax: 441 6715	Sra Sonia Balcazar de Meza Cuadra (Representante de CICAD)	
PNUFID (UNDCP)	Av. Pablo Carriquiry 760 San Isidro Apdo postal 27-0047 Lima 27 - Perú	Tel: 442 6767, 2217440, 221 7448  Fax: (51 1)442 4948	Sr P. Vandenberghe pvandenb@pnudpe.org.pe  Sr Marc Lassouaoui mlassou@pnufid.onu. org.pe	
PROMPEX		Tel: (51 1)421 4650  Fax: (51 1)221 5533	Sr Luis Paz (Gerente Sector Agrario)  Sr Nelson Carpio (Consultor productos de la Selva, cacao y otros)	Organización para la promoción de las exportaciones
Universidad Nacional Agraria de la Molina	P.o. Box 456 Lima - Perú	Tel: 349 5661 Fax: 348 0747	Sr Francisco Delgado de la Flor Badaraco (Rector)	Enseñanza e investigación
		Tel: 349 5764	Ing. Walter Francisco Salas Valerio fsalas@unalm.edu.pe  Dra Lourdes Tapia ltapia@la_molina.edu.pe	
Winrock International	Av. de los Libertadores 650 San Isidro, Lima 27 Perú	(51 1)221 8274, 422 0983, 442 7679  Fax: 421 2975	David D. Bathrick demetrio@winrock.org.pe  Demetrio Manche E. demetrio@winrock.org.pe	Instituto para el desarrollo agrícola

# EL SECTOR CACAOTERO EN EL PERU

## LA PRODUCCIÓN

### ZONAS DE PRODUCCIÓN

Con excepción de los departamentos de Tumbes y Piura, ubicados cerca de la frontera de Ecuador, la casi totalidad de las zonas cacaoteras peruanas se halla en la parte amazónica del país.

#### **Cuadro 4: Producción de cacao en Perú, según departamentos**

##### **Superficie cosechada, producción y rendimiento 1999**

*Fuente: Ministerio de Agricultura*

Departamento	Superficie cosechada (ha)	Producción (T.M.)	Rendimiento (kg/ha)
Tumbes	28	14	500
Piura	110	72	655
Lambayeque	18	9	500
Cajamarca	18	12	667
Amazonas	1 996	1 236	619
Chota	154	88	571
Jaen	1 058	522	493
La Libertad	60	28	467
Ayacucho	7 317	5 048	690
Puno	58	51	879
Cusco	13 100	8 301	634
Madre de dios	78	43	551
Ucayali	755	422	559
Húanuco	4 269	1 849	433
Pasco	185	153	827
Junín	5 616	2 307	411
Loreto	60	42	700
San Martín	1 570	1 217	775
<b>TOTAL NACIONAL</b>	<b>36 450</b>	<b>21 414</b>	<b>587</b>

Las principales zonas cacaoteras del país se ubican en los departamentos siguientes:

- **Cusco** (Valle de Urubamba en La Convención y Lares, Quillambamba);
- **Ayacucho** (Valle del Río Apurímac Ene);
- **Junín** (Satipo);
- **Húanuco** (Tingo María);
- **Amazonas, San Martín y Jaen.**

Un 65 % de la producción nacional procede de los valles de dos departamentos: Cusco y Ayacucho.





## **PRODUCCIÓN NACIONAL DE CACAO**

La producción nacional ha aumentado de 14 800 a 21 400 toneladas métricas por año, de 1990 a 1999).

<b>Cuadro 5: Evolución de la producción de cacao en Perú</b>			
<b>Año</b>	<b>Producción (TM)</b>	<b>Superficie cosechada (ha)</b>	<b>Rendimiento (TM/ha)</b>
1990	14 800	31 000	477
1991	15 500	28 800	538
1992	13 900	29 400	473
1993	15 000	28 200	532
1994	13 400	23 700	565
1995	22 700	36 300	625
1996	22 900	32 200	711
1997	19 500	32 000	609
1998	22 100	34 800	635
1999	21 400	36 500	586
<b>FUENTE: Ministerio de Agricultura de Perú - Plan Nacional del cacao, marzo de 2000</b>			

## **ESTRUCTURA TRADICIONAL DE LA PRODUCCIÓN**

El cultivo de cacao ocupa una superficie sembrada de 36 500 ha en el Perú e involucra a unos 20 000 productores. La producción nacional alcanzó 21 400 toneladas métricas en 1999, con un rendimiento promedio de 590 TM/ha.

Las primeras plantaciones de cacao se desarrollaron con material forastero amazónico, denominado cacao *nativo*. A partir de los años sesenta, se introdujeron híbridos y luego clones, como material de propagación.

Un 80 % de los cacaoteros peruanos son minifundistas, que poseen huertas cacaoteras de superficie inferior a 3 ha y aplican un sistema tradicional de cultivo: ausencia de mecanización, bajo uso de insumos. Los rendimientos de las huertas tradicionales están bajos: entre 250 y 350 kg/ha.

Las huertas mas viejas tienen entre 20 y 25 años: el sector cacaotero peruano es bastante reciente.

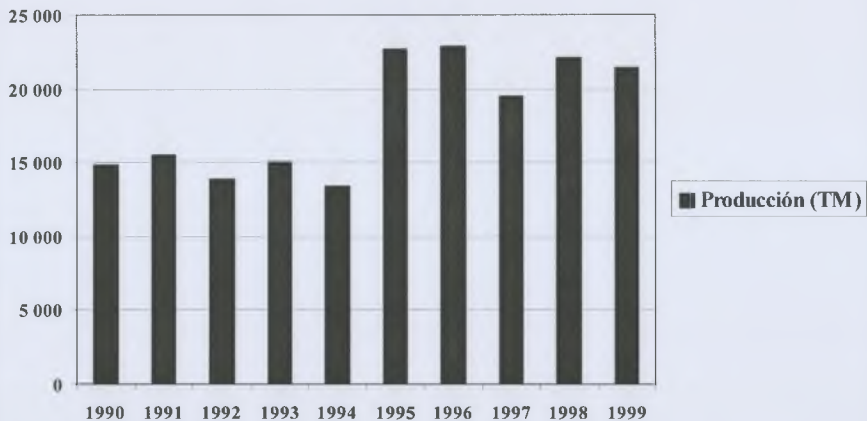
Los productores son poco organizados: el fracaso del sistema cooperativo, desde hace 20 años, así como el terrorismo de los años ochenta los desanimaron.

Las huertas tradicionales presentan una escasa densidad de plantación, inferior a 1 000 árboles/ha. Una conformación deficiente de árboles y un manejo inadecuado de la sombra originan serios problemas fitosanitarios con altos niveles de infestación por moniliasis y escoba de bruja.

Aparecida por primera vez en 1988 en le departamento de Amazonas (cerca de la frontera con Ecuador), la moniliasis se diseminó hasta los valles del Río Apurímac – Ayacucho (1995), del Río Ene (1996), del Río Urubamba – Quillabamba (1998).

Esquema 1:

### Producción de cacao en El Perú (TM)



La moniliasis, causado por el hongo *Moniliophthora roreri*, es la enfermedad más grave y limitante de la cacaocultura peruana. Si no se toman medidas adecuadas, la moniliosis devasta las plantaciones y puede causar pérdidas económicas hasta un 90 % de la producción. A la fecha, la escoba de bruja tiene menor incidencia sobre los cacaotales peruanos.

El mismo productor beneficia las almendras de cacao, que produce, en condiciones generalmente no satisfactorias:

- La fermentación se realiza en motón, cajón de madera o, mas inadecuadamente en saquillos; su duración es generalmente insuficiente (2 a 3 días). A veces, el productor tira el cacao en baba directamente al tendal, sin fermentar.
- Las zonas cacaoteras peruanas se caracterizan por una alta humedad ambiente y lluvias frecuentes. El secado al sol resulta difícil y se cumple a menudo en condiciones defectuosas. Las almendras se secan al sol en losa de cemento, lonas de plástico o parihuelas; pero también en carreteras asfaltadas o peor en tierra batida. El grano vendido por los productores presenta generalmente una humedad excesiva que favorece la proliferación ulterior de mohos y perjudica su conservación.

## **LA COMERCIALIZACIÓN INTERNA**

### **EL ACOPIO DEL CACAO EN GRANO**

El productor vende el cacao en grano a varias clases de compradores:

- comerciantes acopiadores independientes;
- comisionistas que compran a beneficio de los industriales procesadores;
- empleados de los industriales procesadores.

Existen, en Perú cuatro empresas procesadoras principales de las cuales hablaremos mas abajo.

Los compradores poseen oficinas de compra y bodegas de almacenamiento ubicadas en los centros urbanos de las zonas cacaoteras.

Los compradores califican el cacao “al ojo”. Generalmente, se aplica un descuento, al precio pagado, cuando el cacao presenta un alto contenido de impurezas o un exceso de humedad:

- más de un 0,5 % de impurezas;
- más de un 8-10 % de humedad.

El grano entregado por el productor presenta generalmente una humedad residual excesiva; consecuentemente, se realiza un secado adicional:

\* **Al sol**, cuando las condiciones climáticas lo permiten.

Los compradores poseen generalmente un tendal de cemento, hallado delante de su almacén.

\* **En un secador artificial**

Algunos agentes de las industrias procesadoras disponen de secadores artificiales rotativos, de fabricación brasileña. La compañía Negusa ya posee dos equipos de este tipo, en Jaen y Quillambamba; pretende instalar otros en el Valle del Río Apurímac – Ene.

Las empresas procesadoras ofrecen un precio más alto para las almendras de calidad. Algunas empresas procesadoras, que compran cacao mediante sus empleados, han establecido tablas de calificación más elaborados.

Por ejemplo, presentamos, a continuación la tabla, usada por la compañía Nestlé-D'Onofrio:

**Cuadro 6: Tabla de compra Nestlé-D'Onofrio**

<b>Calidad física:</b>		
Impurezas	Max. 2,5	% en peso
Cáscara	Max. 12	% en peso
Merma (humedad + impurezas + cáscara)	Max. 23	% en peso
Hongos	Max. 7	% en número
Pilados	Max. 1	% en número
Fermentados	Min. 66	% en número
Violaceos	Max. 18	% en número
Pizarrosos	Max. 8	% en número
Múltiples	Max. 1	% en peso
Infestación	Ausente	
Calibre	80-140 habas/100 g 70-125 g/100 habas	
<b>Calidad físicoquímica:</b>		
Humedad	Max. 8	% en peso
Grasa	53	% en peso
Pesticidas		
- clorados	14	ppm
- fosforados	14	ppm
Tóxicos (arsenico)	1	ppm
Aflatoxinas	Max. 10	ppb
<b>Calidad sensorial:</b> Deberá mantener un perfil sensorial de acuerdo a la zona de procedencia.		

Nestlé-D'Onofrio requiere un contenido de grano fermentados de casi 70 %, en los lotes que compra.

Las zonas cacaoteras se ubican casi todas en la parte amazónica del país, lejos de los centros de procesamiento y puertos, a los cuales están enlazadas por carreteras que se encuentran a menudo en muy mal estado.

El aislamiento de las regiones productoras encarece el transporte y perjudica la conservación del producto. Después de la compra y del secado adicional, las almendras se transportan hasta las plantas de procesamiento que se hallan en las ciudades de Lima y Pisco.



Presentamos, en el **cuadro 7**, los precios mínimo y máximo obtenidos por el cacao en grano, corriente o de buena calidad, durante la temporada de enero a marzo de 2000.

### **Cuadro 7: Precio pagado al productor**

Cotización del Sol ( <i>feb-mar 00</i> ):			
US \$ 1,00 = 3,40 Soles			
Precio mundial promedio en US \$/kg ( <i>ene-mar 00</i> )		0,8280	
Precio pagado al productor (cacao en grano)	En Soles	en US \$	En % del precio mundial
Mínimo para un cacao corriente	2,10	0,6176	74,60%
Máximo para un cacao corriente	2,20	0,6471	78,15%
Precios, pagados por las empresas procesadoras, para un cacao de calidad:			
Mínimo:	2,40	0,7059	85,25%
Máximo:	2,50	0,7353	88,80%

Este cuadro enseña también que el precio pagado al productor estuvo incluido entre un 75 y 90 % del precio internacional (fijado, cada día, por la Bolsa de Nueva York), durante la misma temporada. Este cálculo demuestra que el productor peruano recibe un porcentaje bastante alto del precio internacional.

### **PROBLEMAS DE CALIDAD**

En término medio, la calidad del cacao en grano, acopiado internamente por los compradores, es bastante mala:

\* La fermentación es insuficiente: el contenido promedio de almendras bien fermentadas sólo alcanza 45 %, en promedio a nivel nacional (*fuelle: Compañía Negusa*).

\* Casi siempre se necesita un secado adicional.

Un 70 % del cacao en grano, entregado por los productores peruanos, presenta una humedad de 15 % que puede subir, a veces, hasta 20 % (*fuelle: Compañía Negusa*).

\* El contenido de mohos es generalmente alto: entre un 5 y 8 %. El contenido de ácidos grasos libres, en la manteca, está incluido entre 0,80 y 1,20 % (*fuelle: Coooperativa Agraria Industrial de Najanrillo*).

### **NORMA OFICIAL PARA EL CACAO EN GRANO DE EXPORTACIÓN**

La calidad del cacao en grano para exportación es regida, en Perú, por una norma técnica nacional (ITINTEC 208.003, marzo de 1988) que fija una serie de requisitos, bastante estrictos, que resumidos en los **cuadros 8a y 8b**:

### Cuadro 8a:

<b>Color</b>	Uniforme, de pardo claro a marrón oscuro.
<b>Olor</b>	Exento de olores extraños como ahumado, mohoso, podrido, derivados de petróleo y otros
<b>Tamaño</b>	Uniforme.
<b>Impurezas:</b>	2 % máximo de impurezas visibles como trozos de cáscara piedra tierra, piedras, ramas etc...
<b>Humedad</b>	7,5 % máximo
<b>Aflatoxinas</b>	Producidas por <i>Aspergillus niger</i> y/o <i>Aspergillus parasiticus</i> máximo 10 ppb
<b>Contenido de cáscara</b>	12 %, máximo

### Cuadro 8b:

Contenido de granos defectuosos:			
	CALIDAD		
	1a	2a	3a
Mohosos	3	4	4
Pizarrosos	3	6	8
Violáceos	5	10	20
Otros defectos (Infestados, germinados, atrofiados, partidos)	3	6	6

Se puede averiguar que las almendras de cacao, corrientemente acopiadas en Perú, no cumplen con los requisitos de calidad expresados por la misma norma nacional. El Perú casi no es exportador de cacao en grano pero exporta productos semielaborados o, en menor medida, elaborados.

## LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACIÓN DE CACAO

Casi toda la producción peruana de cacao, a la cual se agregan 5 000 TM importadas anualmente de Indonesia y Ecuador, se procesa en el mismo país:

- 12 500 TM/año de equivalente almendras (sea 57 %) se consume internamente.
- 9 500 TM/año de equivalente almendras (sea 43 %) se exporta.

### LOS PRODUCTOS DE CACAO: DEFINICIÓN

Las industrias procesadores tratan el cacao en grano para producir varios tipos de productos.

#### Productos semielaborados

##### **\* Licor (o pasta) de cacao**

Primero, los cotiledones se pelan y se quiebran en fragmentos, los cuales son sometidos a una torefacción. Luego, se prepara el licor (o pasta) por trituration de los fragmentos tostados. El licor se moldea en bloques que son empacados para su comercialización.

### \* Manteca de cacao

Se saca la manteca por prensado del licor de cacao (se usan prensas hidráulicas). El residuo del prensado es una torta. La manteca también se moldea en bloques que se empacan para su comercialización.

### \* Polvo de cacao

La torta se muele para obtener el polvo de cacao que se ensaca para su comercialización. El polvo se puede también vender directamente a los consumidores para preparar bebidas a base de cacao.

### \* Cobertura

El término cobertura define un chocolate ya elaborado y moldeado en bloque, que los industriales procesadores venden a otras empresas para revestir bonbones y golosinas.

## Productos elaborados

El **chocolate** es el principal producto elaborado de cacao. Se prepara a partir del licor de cacao por aplicación de las operaciones tecnológicas siguientes:

- trituración de la pasta y adición de azúcar;
- refinado con moledores de cilindros;
- conchado con un añadido de manteca (preferentemente de cacao);
- temperado de pasta antes del moldeamiento.

El chocolate se propone a los consumidores en varias formas; entra también en la fabricación de golosinas por mezclarlo a otros productos alimenticios.

En el Perú, como en otros países suramericanos, se comercializa un “chocolate de taza” compuesto:

- de puro licor de cacao;
- de licor de cacao, mezclado a azúcar (panela).

El chocolate de taza se consume en forma de bebidas azucaradas, con leche y canela.

### **Cuadro 9:**

#### **Rendimientos tecnológicos de transformación de las almendras de cacao**

		<b>Rendimiento: Productos/almendras</b>
<b>Productos semielaborados</b>	Licor (o pasta) de cacao	80%
	Manteca de cacao	41%
	Cacao en polvo	41%
<b>Chocolate</b>		158%



## **LOS INDUSTRIALES PROCESADORES PERUANOS**

Tres empresas principales, actualmente en actividad, están implantadas en el Perú:

### **\* Negusa**

Negusa trata un 50 % la totalidad de las almendras molidas en el Perú y fabrica productos semielaborados de cacao, chocolate y golosinas.

Negusa posee, en Pisco, una planta para la preparación de los productos semielaborados y una chocolatería en Lima.

Cantidad anual de almendras molidas	11 000 TM/año
Producción de manteca	3 850 TM/año
Producción de cacao en polvo	3 960 TM/año
Producción de licor	1 100 TM/año
Producción de chocolate	990 TM/año

### **\* Winters**

Winters trata un 35 % la totalidad de las almendras molidas en el Perú y fabrica productos semielaborados de cacao, chocolate y golosinas. Sus instalaciones industriales se hallan en Lima.

Cantidad anual de almendras molidas	7 700 TM/año
Producción de chocolate	1 080 TM/año

### **\* Nestlé-D'Onofrio**

D'Onofrio era anteriormente una empresa nacional que fue comprada por el grupo internacional Nestlé.

Nestlé-D'Onofrio trata alrededor de un 12 % de la totalidad de las almendras molidas en el Perú pero su actividad principal es la fabricación de chocolate y golosinas; sus instalaciones industriales se ubican en Lima.

Cantidad anual de almendras molidas	1 080 TM/año
Producción de chocolate (Nestlé-D'Onofrio compra también productos semielaborados a otras empresas peruanas)	4 050 TM/año

### **\* Otras empresas**

Sólo 6 % de las almendras molidas en el país se procesan en otras empresas entre las cuales mencionamos la **Cooperativa Agraria Industrial de Naranjillo**, que posee una planta de fabricación de productos semielaborados, en Tingo María.

Esta empresa vende todo su producción en el mercado interno:

- el cacao en polvo a los consumidores;
- la manteca y eventualmente el licor a otros industriales chocolateros peruanos.



**Características de la planta de Naranjillo:**

Cantidad anual de almendras molidas	1 000 TM/año
Producción de manteca	410 TM/año
Producción de cacao en polvo	400 TM/año

Existen también otras empresas, de tamaño inferior, que producen semielaborados de cacao o chocolate:

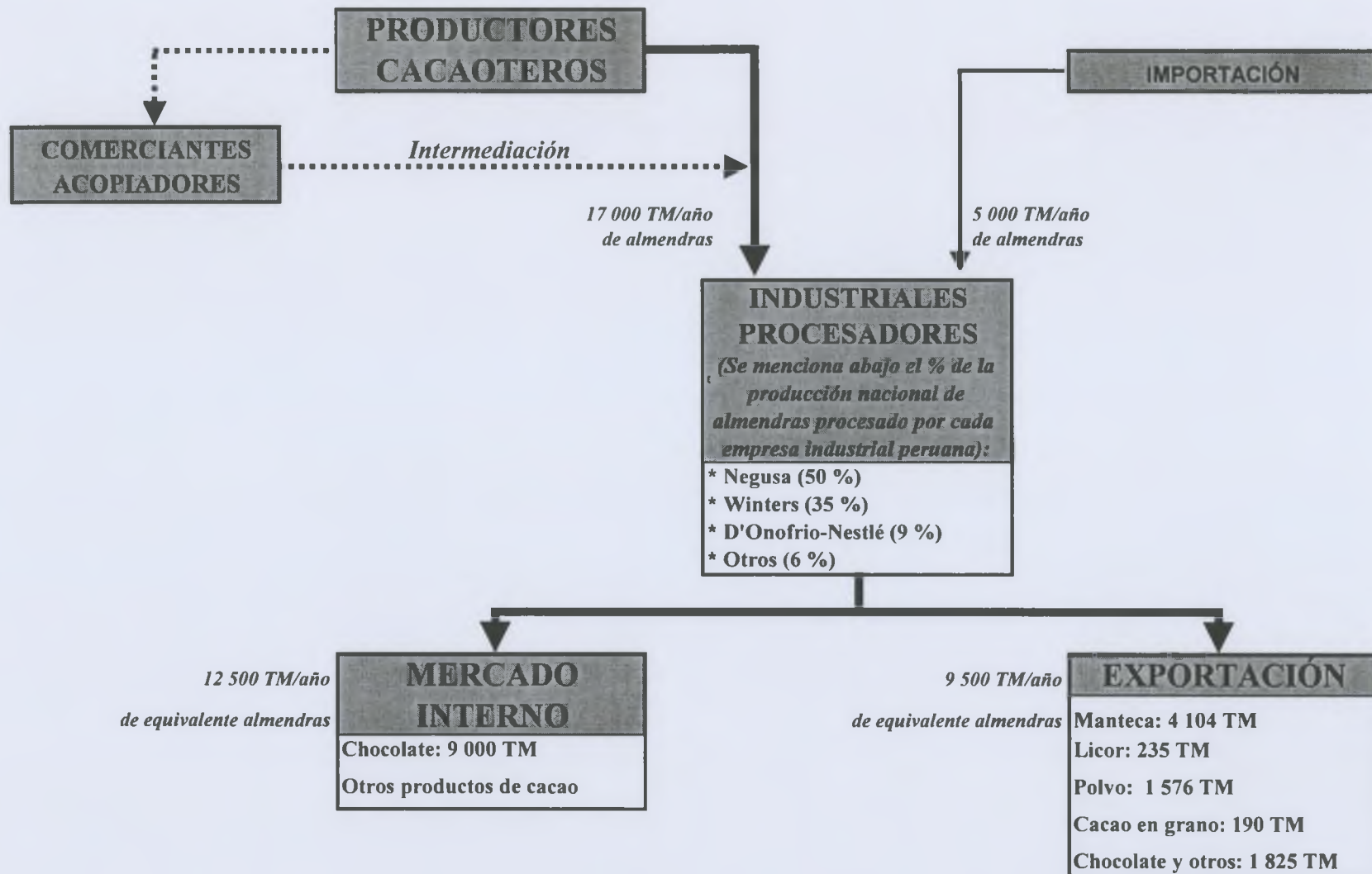
- Field Nabisco;
- Sierra y Selva;
- Dos en Uno;
- Costa.

A la fecha, se utiliza sólo un 70 % de la capacidad de molienda instalada que alcanza 31 500 TM de equivalente almendras por año, en el Perú. Consecuentemente, existe una gran competencia entre los compradores.

Un esquema sintético del conjunto del sector cacaotero peruano figura en la página siguiente (**esquema 2**):

## Esquema 2: DIAGRAMA DEL SECTOR CACAOTERO PERUANO

Fuentes: Ministerio de Agricultura y Compañía Negusa (cifras 1998)



## **CONSUMO INTERNO Y EXPORTACIÓN**

Los productos de cacao consumidos internamente, en el Perú, son principalmente:

- 9 000 TM/año de chocolate en diferentes formas (barras, chocolate de taza, tabletas, bonbones y golosinas);
- alrededor de 5 000 TM/año de cacao en polvo, para preparar bebidas (cifras 1998, *fuentes Negusa*).

Las ventas de las empresas chocolateras nacionales, en el mercado interno, se desglosan en el **cuadro 10**:

<b>Cuadro 10: Mercado interno de chocolates en el Perú</b>		
<b>Competidores</b>	<b>Ventas (en TM/año)</b>	<b>% del mercado</b>
Nestlé D'Onofrio	4 050	45,00%
Fied/Nabisco	1 440	16,00%
Winters	1 080	12,00%
Negusa	630	7,00%
Dos en Uno	540	6,00%
Costa	270	3,00%
Nestlé	90	1,00%
Otros	900	10,00%
<b>TOTAL:</b>	<b>9 000</b>	<b>100,00%</b>

Debido a la baja calidad de las almendras que produce, el Perú exporta muy poco cacao en grano (sólo 190 TM en 1998).

Las exportaciones peruanas de productos derivados de cacao conciernen sobretodo la manteca, el polvo, el licor y la cobertura. Los industriales chocolateros empiezan también a exportar productos elaborados (más de 1 000 TM de chocolate en 1998).

Los **principales países compradores**, de productos de cacao peruanos, son los siguientes:

<b>Cuadro 11: Países compradores de productos de cacao peruanos</b>	<b>% de exportaciones</b>
Estados Unidos	65 %
Holanda	10 %
Francia	6 %
Argentina	5 %
Bolivia, Ecuador, Canada, Chile, España, Guatemala, Panamá	Menos de 5 %, cada uno

El mercado estadounidense, poco exigente en calidad, es la primera salida comercial de los productos de cacao peruanos.

Presentamos, en la página siguiente (**Cuadro 12**), la evolución, en el tiempo, de las exportaciones de productos derivados de cacao, por los principales industriales peruanos.

## Cuadro 12: EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO POR EL PERÚ

*Fuente: Cooperativa Agraria Industrial de Naranjillo*

*Volúmenes en TONELADAS METRICAS*

AÑO	TIPO DE PRODUCTO	EMPRESAS EXPORTADORAS					TOTALES
		Negusa	Winters	Conservas y alimentos	Sierra y selva	Otros	
1995	Manteca	2 798	1 258	126	0	178	4 360
	Licor	768	267	0	0	0	1 035
	Polvo	0	2	0	0	0	2
	<b>TOTALES:</b>	3 566	1 527	126	0	178	5 397
1996	Manteca	4 016	1 220	72	0	100	5 408
	Licor	20	40	0	0	0	60
	Polvo	52	0	0	0	0	52
	<b>TOTALES:</b>	4 088	1 260	72	0	100	5 520
1997	Manteca	1 988	1 430	60	20	158	3 656
	Licor	155	45	0	0	20	220
	Polvo	430	53	103	0	51	637
	<b>TOTALES:</b>	2 573	1 528	163	20	229	4 513
1998	Manteca	2 540	1 840	20	17	60	4 477
	Licor	101	0	0	20	20	141
	Polvo	737	40	40	12	110	939
	<b>TOTALES:</b>	3 378	1 880	60	49	190	5 557



Las exportaciones peruanas de productos derivados de cacao alcanzaron casi 8 000 TM, por un valor total de US \$ 22 344 240, en 1998.

<b>Cuadro 13: Exportación de cacao según tipos:</b>				
<b>Volúmen y valor 1998</b>				
	<b>VOLÚMEN</b>		<b>VALOR</b> (US \$)	<b>PRECIO/TM</b> (US \$/TM)
	<b>(TM)</b>	<b>(%)</b>		
Manteca de cacao	4 104,80	51,75%	15 594 590	3 799,11
Preparaciones de cacao	331,40	4,18%	808 180	2 438,68
Chocolate	987,40	12,45%	2 973 150	3 011,09
Pasta de cacao (licor)	234,54	2,96%	363 320	1 549,07
Cacao en polvo	1 576,31	19,87%	1 491 950	946,48
Cacao en grano	190,14	2,40%	339 050	1 783,16
Cobertura de chocolate	506,77	6,39%	774 000	1 527,32
<b>TOTAL:</b>	<b>7 931,36</b>	<b>100,00%</b>	<b>\$22 344 240</b>	<b>\$15 055</b>
<b>FUENTE: Aduanas de Perú y Ministerio de Agricultura</b>				

*Se nota una leve discrepancia entre las cifras entregadas por la Cooperativa Agraria Industrial de Naranjillo y el Ministerio de Agricultura.*

## **CONCLUSIONES: ASPECTOS ESPECIFICOS DEL SECTOR CACAOTERO PERUANO**

En conclusión de este estudio, podemos recalcar los aspectos más característicos del sector cacaotero peruano:

- \* El cacao se produce en la zona amazónica del país, en regiones bastante aisladas, a veces enlazadas a los centros de procesamiento por carreteras en mal estado.
- \* Toda la cacaocultura peruana se encuentra en competencia con cultivos ilícitos, especialmente la hoja de coca.
- \* Las huertas son bastante jóvenes, en el Perú (las mas viejas tienen entre 20 y 25 años).
- \* Los productores son, en su mayoría, minifundistas poco organizados que producen el cacao, con bajos rendimientos, sin mecanización y usando pocos insumos. El sector productor está en una fase de crecimiento ya que se halla en zonas pioneras, poco pobladas.
- \* La moniliosis es la plaga que afecta más la producción del cacao peruano.
- \* Los mismos productores benefician las almendras con mucho descuido y las venden individualmente a comerciantes acopiadores o agentes de las empresas procesadoras implantadas en el país. Además, las condiciones climáticas dificultan el secado y procesamiento.

## **CONCLUSIONES: ASPECTOS ESPECIFICOS DEL SECTOR CACAOTERO PERUANO**

En conclusión de este estudio, podemos recalcar los aspectos más característicos del sector cacaotero peruano:

- \* El cacao se produce en la zona amazónica del país, en regiones bastante aisladas, a veces enlazadas a los centros de procesamiento por carreteras en mal estado.
- \* Toda la cacaocultura peruana se encuentra en competencia con cultivos ilícitos, especialmente la hoja de coca.
- \* Las huertas son bastante jóvenes, en el Perú (las más viejas tienen entre 20 y 25 años).
- \* Los productores son, en su mayoría, minifundistas poco organizados que producen el cacao, con bajos rendimientos, sin mecanización y usando pocos insumos. El sector productor está en una fase de crecimiento ya que se halla en zonas pioneras, poco pobladas.
- \* La moniliosis es la plaga que afecta más la producción del cacao peruano.
- \* Los mismos productores benefician las almendras con mucho descuido y las venden individualmente a comerciantes acopiadores o agentes de las empresas procesadoras implantadas en el país. Además, las condiciones climáticas dificultan el secado y almacenamiento.
- \* Las almendras son de calidad mediocre que no permite su exportación directa.
- \* El Perú produce 22 000 TM/año de cacao cuya casi totalidad se procesa en el mismo país, en las ciudades de Lima y Pisco; importa también 5 000 TM/año para completar el abastecimiento de la industria procesadora.
- \* En la actualidad, la industria procesadora peruana se debe satisfacer de un cacao de baja calidad. Sin embargo, los industriales saben que la baja calidad dificulta el procesamiento de las almendras. Además, están entrando en la exportación de productos elaborados.
- \* El Perú consume 57 % de su producción de cacao y exporta 43 % en forma de productos semielaborados o elaborados.

# **EL MARCO INSTITUCIONAL CACAOTERO EN EL PERÚ:**

## **LOS PROYECTOS DE DESARROLLO - LA INVESTIGACION**

### **MARCO GENERAL**

#### **EL ENFOQUE OFICIAL: EL PLAN NACIONAL DEL CACAO**

En 1998, el Gobierno peruano, mediante el Ministerio de Agricultura (y su departamento UOPE), estableció un Plan Nacional de Cacao, como instrumento técnico de los objetivos, políticas y apoyo para contribuir al aumento de la productividad del cacao y ingreso del productor.

El lanzamiento de este plan, aprobado por Resolución ministerial n° 0638-98-AG del 28/11/1998, fue esencialmente motivado por las devastaciones debidas a la moniliasis en los valles del Río Apurímac – Ayacucho, del Río Ene, del Río Urubamba – Quillabamba (a partir de 1995). Además, se había diagnosticado un insuficiente nivel técnico y organizativo del sector productor así como unas debilidades de la agroindustria.

Este plan fue presentado durante el Foro internacional “Cacao del Perú para el Mundo” el cual se celebró en Lima, en octubre de 1998. Asimismo, una institución descentralizada del Ministerio de Agricultura, el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), se encontró encargada de la coordinación del programa para el control de la moniliasis a nivel nacional. Se priorizaron las acciones en las zonas en donde esta enfermedad se había mostrado mas agresiva: Valle del Río Apurímac - Ene y Valle del Río Urubamba – Quillabamba.

El Plan Nacional del Cacao consta de dos programas:

#### **\* Programa 1**

Atención básica para el manejo de la moniliasis en el Valle del Río Apurímac – Ene.

#### **\* Programa 2**

Apoyo al desarrollo integral del cultivo del cacao

El mismo programa 2 se desglosa en seis componentes:

- apoyo a la recuperación de la producción del cacao y incorporación de nuevas áreas;
- cosecha y postcosecha;
- saneamiento físico-legal de predios rústicos en áreas de cultivo de cacao;
- información de mercado para productores e industriales del cacao;
- fortalecimiento de las organizaciones de productores de cacao;
- coordinación de las iniciativas promocionales para el desarrollo del cacao.

#### **Costo total y financiamiento, duración**

El costo total del Plan Nacional del Cacao se estima a US \$ 22 154 113: un 50 % financiado por el presupuesto del sector y un 50 % sería cubierto por fuentes externas no reembolsables. Se prevé una duración de cinco años ( de 1998 a 2003).



## **CONTRADROGAS**

Contradrogas (Comisión de Lucha contra el Consumo de Drogas) es una institución oficial, creada por el Gobierno peruano y encargada de la coordinación de la estrategia integral del Estado peruano para enfrentar el tráfico ilícito de drogas.

En el marco de su acción, Contradrogas promueve el desarrollo alternativo en las zonas en donde se encuentran los cultivos ilícitos. En el Perú, la casi totalidad de los cacaotales se hallan en las regiones de producción cocalera. Consecuentemente, Contradrogas ha venido apoyando las acciones dirigidas al desarrollo de la producción de cacao.

Contradrogas ejecuta una serie de actividades que incluyen:

- la coordinación de estudios, diagnósticos y prospección;
- la movilización de misiones técnicas a los zones productoras de cultivos ilícitos;
- el diseño de proyectos productivos y de infraestructura económica;
- la identificación y supervisión de ejecutores de proyectos productivos;
- la capacitación sobre prácticas avanzadas de producción;
- las gestiones ante las organizaciones internacionales y países donantes para el financiamiento de proyectos de inversión y desarrollo.

## **LAS FUENTES DE FINANCIAMIENTO DEL DESARROLLO CACAOTERO**

Se puede distinguir esencialmente dos clases de financiamiento en el Perú:

### **Fuente nacional**

El Ministerio de agricultura dedica un parte de su presupuesto al apoyo de programas de desarrollo del cacao mediante el SENASA, el cual es una organización que goza de una cierta autonomía financiera.

### **Fuentes internacionales**

Varias fuentes internacionales siguen apoyando proyectos de apoyo a la cacaocultura peruana:

- **USAID** otorga el apoyo mayor a varios proyectos de desarrollo ejecutados por operadores peruanos o internacionales.
- Las **Naciones Unidas**, mediante el PENUFID (UNDCP) financiaron la implantación de varias realizaciones: centro de capacitación rural, jardines clonales de cacao, plantas de procesamiento y beneficiado de cacao
- La **Organización de los Estados Americanos (OEA)**, mediante el **CICAD**, trabaja en estrecha colaboración con Contradrogas y puede ayudar, mediante el CICAD, a la búsqueda de financiamientos.
- **AECI** (Agencia Española de Cooperación Internacional) participa al financiamiento de proyectos.
- **ACRI** (Asociación de Chocolateros Estadounidenses) apoya intercambios de experiencia (mediante misiones, eventos científicos y técnicos).

## **LOS PROYECTOS DE DESARROLLO EN CURSO**

### **VALLE DEL RÍO APURIMAC – ENE, VALLE DEL RÍO URUBAMBA (DEPARTAMENTOS DE CUSCO, AYACUCHO Y JUNÍN)**

El Valle del Río Apurimac – Ene (VRAE) es una zona de selva, dividida entre tres departamentos: Cusco, Ayacucho y Junín.

#### **Características del VRAE:**

<b>Superficie</b>	1 233 000 ha
	- agricultura: 64 000 ha
	- bosques: 57 000 ha
	- área de protección: 1 000 000 ha
<b>Altura</b>	Entre 350 y 1 800 m
<b>Población</b>	120 000 habitantes
	En su mayoría quechuahablante, con 17 a 20 % de analfabetas

El VRAE es la principal zona cacaotera del país con un área de producción incluida entre 7 000 y 20 000 ha, ubicados entre 350 y 1 000 m de altura. El cacao es producido por minifundistas que poseen huertas de 2 a 3 ha; las plantaciones más viejas tienen entre 20 y 25 años.

Como en las otras partes de la selva peruana, el cultivo de cacao se encuentra en competencia con la producción de cultivos ilícitos (hoja de coca).

#### **Desarrollo alternativo en el Valle del Río Apurimac - Ene**

El apoyo a la producción de cacao es una parte de las actividades financiadas por el Programa de las Naciones Unidas para la Fiscalización Internacional de Drogas (PNUFID), en el Valle del Río Apurimac – Ene.

<b>Área del proyecto</b>	Valle del Río Apurimac – Ene (VRAE)
<b>Financiamiento</b>	PNUFID (UNDCP)
<b>Institución ejecutora</b>	Personal contratado por el proyecto
<b>Duración</b>	Por terminar
<b>Monto del financiamiento</b>	<b>Fase 1:</b> US \$ 4 012 600 (orientación estratégica)
	<b>Fase 2:</b> US \$ 3 633 100 (consolidación)

#### **Objetivos:**

- implantación y manejo de un centro de capacitación rural (en Pichari);
- implantación y manejo de dos jardines clonales de cacao (en Pichari y Boca Mantaro).

Entre otras actividades, el centro de capacitación (CECAR) se dedica a mejorar el nivel técnico de los productores en el cultivo de cacao.

Los jardines clonales constituyen un fuente de material vegetal para los diferentes proyectos, que actúan en el VRAE, y facilitan la entrega de clones introducidos (especialmente: CCN 51, ICS 1, ICS 39, ICS 95 e IMC 67) y de variedades endémicas que demostraron un buen comportamiento a nivel de campo.

El proyecto apoya 2 000 productores de cacao y café, reagrupados en tres cooperativas. Se otorga, a los campesinos, herramientas insumos y semillas en calidad de préstamo, por el sistema de fondo rotatorio. Se difunden también las técnicas de poda para incrementar la producción y controlar las plagas y enfermedades.

El proyecto recalca los principios siguientes:

- abandono de la asistencia;
- desarrollo de la consciencia crediticia;
- titulación de propiedad de bienes raíces.

#### **Atención básica para el manejo de la moniliasis del cacao en el Valle del Río Apurímac – Ene**

<b>Area del proyecto</b>	Valle del Río Apurímac – Ene (VRAE)
<b>Financiamiento</b>	Ministerio de Agricultura (UOPE), USAID
<b>Institución ejecutora</b>	Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
<b>Duración</b>	1998 – 2003

#### **Objetivo:**

Este proyecto se inició con el fin de reducir la incidencia de la enfermedad de la moniliasis del cacao en el VRAE, zona en la cual esta enfermedad se había mostrado particularmente agresiva.

El proyecto prosigue la labor iniciado por las Naciones Unidas y aplica una estrategia de manejo integrado de enfermedades y plagas:

- podas para bajar la altura;
- dechuponado;
- cosechas sanitarias;
- regulación de la sombra;
- difusión de variedades tolerantes (CCN 51 o variedades locales tolerantes), ya se sembraron más de un millón de plántones.

La producción de plántones se efectúa mediante la propagación vegetativa por injertos con clones introducidos (CCN 51, ICS 1, ICS 39, ICS 95, IMC 67). Se apoya la recuperación de la producción por rehabilitación y repoblación de las huertas tradicionales y se incorporan nuevas áreas de cultivo: se pretende lograr una densidad de 1 000 plantas/ha mínimo.

Se está terminando también una experimentación promisorio sobre el **control biológico** de la moniliasis por el uso de dos hongos antiesporulantes, antagonistas de la moniliasis: *Gliocladium* y *Trichoderma*.

El proyecto ha beneficiado a 3 318 productores que poseen en total 2 737 ha de cacao. En el presente, la atribución del presupuesto se demora, lo que perjudica las acciones a nivel de campo.



**Mejoramiento de la producción de cacao en el Valle del Río Apurímac – Ene (VRAE), fase 1 y 2**

<b>Área del proyecto</b>	Valle del Río Apurímac – Ene (VRAE)
<b>Financiamiento</b>	USAID
<b>Institución ejecutora</b>	Winrock International
<b>Duración</b>	<b>Fase 1:</b> Mar 1998 – jun 2000 <b>Fase 2:</b> Dic 1998 – jun 2001
<b>Monto del financiamiento</b>	US \$ 1 098 711

**Meta:**

- Rehabilitar un área de 4 800 ha de cacao en el VRAE y alcanzar un nivel de productividad de 1 500 kg/ha;
- Desarrollar un enfoque empresarial no asistencialista.

**Objetivos:**

- control de la moniliasis;
- incremento de la producción y productividad;
- mejora de la calidad;
- formación de una unidad empresarial para promover la comercialización.

El proyecto aplica un paquete tecnológico validado que comprende:

- el mejoramiento del cultivo;
- la difusión de una tecnología de beneficiado postcosecha mas adecuada;
- la promoción de la comercialización.

Se privilegian el **control integral**, sin recurrir a los productos agroquímicos:

- poda para baja la altura de los árboles;
- dechuponado;
- manejo de la sombra;
- práctica de cosechas sanitarias.

**\* Rehabilitación y repoblación:**

- poda de configuración;
- selección de árboles madres altamente productores para proporcionar varas yemeras;
- injertación sobre chupones basales con material vegetal productivo y tolerante;
- repoblación (densificación) con material vegetal productivo y tolerante.

**\* Establecimiento de nuevas plantaciones** de cacao por difusión de material vegetal recomendado.

Se mejoran las **técnicas de beneficiado postcosecha**, por la difusión de cajones de fermentación y de parihuelas para secar las almendras fermentadas.



### **Características de los equipos distribuidos a los campesinos:**

<b>Cajones de fermentación</b>	Dimensiones de un cajón: <ul style="list-style-type: none"><li>- largo de 1,50 a 2,00 m</li><li>- ancho de 0,70 a 0,80 m</li><li>- profundidad: de 0,70 a 0,80 m.</li></ul> Las cajones están dispuestos sobre patas de 0,25 m de alto. Winrock International recomienda una fermentación de 5 días, según el procedimiento siguiente: <ul style="list-style-type: none"><li>- ninguna remoción durante los 2 primeros días;</li><li>- 1 remoción diaria, del 3er al 5o día.</li></ul>
<b>Parihuelas</b>	Dimensiones de una parihuela: <ul style="list-style-type: none"><li>- larga de 3,00 m;</li><li>- ancha de 1,20 a 1,50 m.</li></ul>

Estos equipos se otorgan a los campesinos, en calidad de préstamo, por el sistema de fondo rotatorio. El proyecto busca mercados para los campesinos, que apoya, los cuales pudieron vender su cacao en grano directamente a industriales procesadores (Nestlé-D'Onofrio, Negusa y Winters), mediante sus agentes acopiadores. El cacao se pudo vender hasta un 100 % del precio internacional de Bolsa.

<b>Fase 1</b>	Se aplica el paquete tecnológico: <ul style="list-style-type: none"><li>- en 2 500 ha de cacaotales</li><li>- con 2 500 productores beneficiarios, organizados en 8 comités reagrupados en un comité central..</li></ul>
<b>Fase 2</b>	Se aplica el paquete tecnológico: <ul style="list-style-type: none"><li>- en 1 500 ha de cacaotales;</li><li>- con 750 agricultores beneficiarios.</li></ul>

En la actualidad, el proyecto está conformando una empresa rural, integrada por productores y técnicos que pueden ingresar como accionistas. El proyecto intenta conseguir la autosostenibilidad de su acción por la promoción de un modelo empresarial.

Con la meta de conformar la empresa, se emitieron acciones de valor unitario 100 Soles (alrededor de US \$ 30), hasta el mes de mayo de 2000:

- un agricultor puede comprar 1 o 2 acciones,
- un técnico entre 5 y 10.

A la fecha, 147 productores y 17 técnicos participaron en la capitalización.

Después del mes de mayo de 2000, la comercialización de las acciones se hará libre.

La empresa se dedicará al acopio y comercialización del cacao seco, ya beneficiado individualmente por los productores. Se prevé la construcción de 3 almacenes y de 5 centros de acopio.

### **Mejoramiento del beneficiado de cacao**

<b>Area del proyecto</b>	Valle del Río Apurímac – Ene (VRAE)
<b>Financiamiento</b>	USAID
<b>Institución ejecutora</b>	CEDRO
<b>Duración</b>	Por terminar

**Meta:** Implantación y puesta en marcha de tres plantas de beneficiado de cacao.

**Objetivo:** Aumentar los ingresos de productores por la comercialización de un cacao de calidad mejorada.

El proyecto implantó tres centros de beneficiados, de los cuales el principal se halla en la localidad de Santa Rosa y responde a las características siguientes:

<b>Desgranado de las mazorcas</b>	Un grupo de operadoras quiebra las mazorcas, a mano, debajo de un galpón abierto (sin paredes laterales), de dimensiones 10 x 30 m.
<b>Fermentación</b>	<p>Un galpón abierto protege un conjunto de 50 cajones de fermentación, colocados en un nivel único:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dimensiones de un cajón: 1,20 m x 2,50 m;</li> <li>- profundidad de la capa de cacao: 0,60 m;</li> <li>- cada cajón tiene 2 compartimentos, para facilitar las remociones.</li> </ul> <p>CEDRO recomienda una fermentación de 7 días, según el procedimiento siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ninguna remoción durante los 2 primeros días;</li> <li>- 2 remociones diarias, del 3er al 7o día.</li> </ul>
<b>Secado al sol</b>	<p>Dos tuneles de secado (llamados "hornos solares"), de dimensiones unitarias 6 x 50 m, presentan la estructura siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un contrapiso de hormigón armado;</li> <li>- dos paredes laterales, constituidas de láminas metálicas onduladas, pintadas de negro;</li> <li>- un armazón de madera soporta una lámina plástica especial, transparente a los rayos UV.</li> </ul> <p>Las almendras, permanentemente protegidas de la lluvia, están dispuestas en capa delgado sobre una lona de plástico negra, extendida en el suelo de hormigón. Los operadores voltean el producto con rastrillos de madera. Debajo del techo, la temperatura del aire puede subir hasta 55° C. El secado se demora dos días.</p>
<b>Tratamiento de los subproductos</b>	Los pedazos de corteza se fermentan sa compostera de dimensiones 10 x 15 m y de profundidad 1,20 m.

Los hornos solares son bien adaptados a las condiciones climáticas desfavorables de la zona amazónica; sin embargo, necesitan un mantenimiento adecuado ya que la lámina de plástico, que constituye el techo, se daña y se debe renovar cada tres años.

El proyecto contrata camiones para acopiar la materia prima a nivel de fincas. Inicialmente, se acopiaban las mazorcas enteras que se transportaban hasta los mismos centros de beneficiado en donde se quebraban. El proyecto pagaba una mazorca entre 0,25 y 0,35 Soles (ente US \$ 0,074 y 0.103). Este sistema imponía el transporte de una gran cantidad de subproductos y disminuía la rentabilidad del proceso. Luego, se tomó la decisión de acopiar sólo el cacao en baba, después de un desgranado a nivel de finca.

El proyecto vende el cacao seco, que beneficia, a los centros de acopio de las empresas procesadoras que ofrecen un precio mas alto por su calidad (hasta 2,50 Soles/kg, sea US \$ 0,74 , en enero-marzo de 2000).

En el presente, el proyecto se está terminando; a la fecha, no se sabe exactamente que organización va a proseguir con esta actividad. No existe tampoco un estudio de la rentabilidad exacta de este proyecto.

## **Apoyo con herramientas e insumos a los pequeños agricultores de cacao organizado en el Valle del Río Urubamba**

<b>Areas de los proyectos</b>	Ambito del Valle de la Convención (Valle del Río Urubamba)
<b>Financiamiento</b>	Ministerio de Agricultura (UOPE)
<b>Organismo ejecutor</b>	Asociación de productores de los Valles de la Convención y Yanatile (APROCAV)
<b>Duración</b>	1999– 2003

### **Objetivo general:**

Se pretende apoyar en el incremento de la producción y productividad del cultivo de cacao.

Los insumos se otorgan a los campesinos, en calidad de préstamo, por el sistema de fondo rotatorio. Los beneficiarios están organizados por APROCAV, en el área del proyecto. Se brinda asistencia técnica efectiva a los agricultores en lo relacionados a poda, fertilización, producción de plántones injertados.

El proyecto interviene también en el fortalecimiento de los comités de productores ya organizados por APROCAV.

### **Implantación de la unidad de procesamiento de cacao de APROCAV**

<b>Area del proyecto</b>	Valle de la Convención y Lares
<b>Financiamiento</b>	PNUFID
<b>Institución ejecutora</b>	APROCAV
<b>Duración</b>	Terminado

### **Objetivo:**

Se implantó una unidad de procesamiento de cacao manejada a beneficio de la Asociación APROCAV.



## **EN EL DEPARTAMENTO DE HUANUCO**

### **Apoyo a la Cooperativa Agraria Industrial de Naranjillo, Valle de Huallaga**

Area del proyecto	Tingo María, Alto Huallaga
Financiamiento	PNUFID
Institución ejecutora	Cooperativa Agraria Industrial de Naranjillo
Duración	Terminado

#### **Objetivos:**

- implantación de una unidad de procesamiento de cacao;
- apoyo a la cooperativa por aporte de fondos rotativos (US \$ 540 000).

La planta de procesamiento esta funcionando, en Tingo María, y produce productos semielaborados de cacao (manteca, polvo y licor) desde hace varios años. La hemos mencionado en el capítulo dedicado a la descripción del sector cacaotero.

En el presente, la planta procesa 1 000 TM/año de almendras y funciona a 40 % de su capacidad instalada (ya sea 2 700 TM/año). Esta situación se debe a la falta de liquidez para comprar la materia prima: las almendras de cacao secas.

### **Instalación y/o renovación de 1 000 ha de cacao**

Area del proyecto	Región Agraria Huánuco
Financiamiento	Ministerio de Agricultura (UOPE)
Organismo ejecutor	Cooperativa Agraria Industrial de Naranjillo Asociación de exportadores (ADEX)
Duración	1999 – 2001

#### **Meta**

Se pretende instalar una extensión de 1000 ha de cacao, con matas injertadas con clones promisorios.

#### **Objetivos**

- Aumentar la producción y la productividad;
- Recuperar, mediante la renovación de plantaciones, las áreas que fueron desplazados por el cultivo de la coca.

El proyecto trabaja con grupos de campesinos: algunos ya existían otros fueron conformados por el mismo proyecto.

La producción de plántones fué encargada a dos viveros privados de Tingo María. Los plántones se otorgan, a crédito a los beneficiarios, esencialmente los socios de la cooperativa, por el sistema de fondo rotatorios. Se difunde el material recomendado: CCN 51, IMS 67, ICS 95, H 55, ICC 1, ICC 6. El PAU 7 se usa mucho como patrón.



En las huertas, se hace una rehabilitación por injertación a partir de chupones basales.

Debido a limitaciones presupuestarias la meta 99, que se había inicialmente fijada a 400 ha, se redujo a 200 ha.

**Apoyo con fertilizantes a los pequeños agricultores de cacao organizados  
(2 proyectos en el Alto Huallaga: Tingo María, Tocache y Janjui)**

<b>Áreas de los proyectos</b>	<b>Área 1:</b> Alto Huallaga – Tingo María <b>Área 2:</b> Alto Huallaga – Tocache y Janjui
<b>Financiamiento</b>	Ministerio de Agricultura (UOPE), USAID
<b>Organismo ejecutor</b>	Asociación de exportadores (ADEX)
<b>Duración</b>	1999– 2003

**Objetivo general:**

Se pretende incrementar los niveles de producción y productividad del cultivo de cacao mediante la dotación con fertilizantes.

Los insumos se otorgan a los campesinos, en calidad de préstamo, por el Fondo Rotatorio Nacional de Fertilizantes, Agroquímicos y Semillas (FRONFAS). Los beneficiarios son pequeños cacaoteros organizados por los convenios firmados entre ADEX, USAID y los mismos productores, los cuales tienen plantaciones establecidas, en producción.

**EN OTRAS PARTES**

**Programa de promoción del cultivo del cacao en el departamento de San Martín**

<b>Área del proyecto</b>	Departamento de San Martín
<b>Financiamiento</b>	Ministerio de Agricultura (UOPE), AECI (Agencia Española de Cooperación Internacional)
<b>Organismos ejecutores</b>	Asociación CURMI, Cooperativas Tocache y ACOPAGRO
<b>Duración</b>	1998 – 2002

**Meta**

Instalar 10 000 ha de cacao híbrido e injertado, de rendimiento probado y adaptado a la zona del departamento de San Martín. Las metas anuales fueron de 1 000 ha, sembrados en cacao, en 98 y 99.

El Ministerio de agricultura, a través de la UOPE, financia el personal técnico que ejecuta el programa; la asociación CURMI, financiada por la AECI, proporciona los insumos (semillas, bolsas de polietileno, varas yemasas) y asistencia técnica.

**Apoyo con fertilizantes a los pequeños agricultores de cacao organizados**  
**(2 proyectos en el Nororiente: Jaen y Bagua)**

Areas de los proyectos	Area 1: Ambito del Nororiente - Jaen
	Area 2: Nororiente Bagua
Financiamiento	Ministerio de Agricultura (UOPE), USAID
Organismo ejecutor	Asociación de exportadores (ADEX)
Duración	1999– 2003

**Objetivo general:**

Se pretende incrementar los niveles de producción y productividad del cultivo de cacao mediante la dotación con fertilizantes.

Los insumos se otorgan a los campesinos, en calidad de préstamo, por el sistema de fondo rotatorio. Se difunde también las técnicas de poda para incrementar la producción y controlar las plagas y enfermedades. Estos proyectos vienen cumpliendo los objetivos de su creación, generando un gran interés entre los agricultores de la zona.

**PRESENTACION SINTETICA DE LOS PROYECTOS DE DESARROLLO EN CURSO**

Presentamos, en la página siguiente (**cuadro 14**), un cuadro sintético de todos los proyectos que hemos descrito en este capítulo; se precisa por cada proyecto en curso:

- las tutelas,
- las instituciones ejecutoras,
- las fuentes de financiamiento,
- el área de alcance,
- los objetivos,
- el período de ejecución.

**Cuadro 14: CUADRO SINTETICO DE LOS PROYECTOS DE DESAROLLO CACAOTERO EN EL PERU**  
(Situación en 2000)

<b>Tutelas</b>	<b>Instituciones Ejecutoras</b>	<b>Fuentes de financiamiento</b>	<b>Area de alcance</b>	<b>Objetivos</b>	<b>Período de ejecución</b>
<b>Ministerio de Agricultura, Contradrogas</b>	ADEX (Asociación de exportadores)	Ministerio de Agricultura, USAID	Nororiente Bagua	Apoyo con fertilizantes a los pequeños agricultores de cacao organizados	99 - 03
	ADEX (Asociación de exportadores)	Ministerio de Agricultura, USAID	Nororiente Jaen	Apoyo con fertilizantes a los pequeños agricultores de cacao organizados	99 - 03
	ADEX (Asociación de exportadores)	Ministerio de Agricultura, USAID	Alto Huallagua – Tocache y Juanjui	Apoyo con fertilizantes a los pequeños agricultores de cacao organizados	99 - 03
	ADEX (Asociación de exportadores)	Ministerio de Agricultura, USAID	Alto Huallaga – Tingo María	Apoyo con fertilizantes a los pequeños agricultores de cacao organizados	99 - 03
	APROCAV	Ministerio de Agricultura	Valle de la Convención (Valle del Río Urubamba)	Apoyo con herramientas e insumos a los pequeños agricultores de cacao organizados	99 - 03
	Cooperativa Agraria Industrial de Naranjillo, ADEX	Ministerio de Agricultura, USAID	Región Agraria de Húanuco	Instalación y/o renovación de 1000 ha de cacao	99 – 01
	CURMI, Cooperativas: Tocache y ACOPAGRO	Ministerio de Agricultura, AECI (Agencia Española de Cooperación Internacional)	San Martín	Promoción del cultivo de cacao	98 - 02
	SENASA	Ministerio de Agricultura, USAID	Valle de Río Apurímac - Ene	Atención básica para el manejo de la moniliasis del cacao	98 - 03
<b>Contradrogas</b>	Winrock International	USAID	Valle de Río Apurímac - Ene	Mejoramiento de la producción de cacao (fase 2)	:Mar 98-jun 00
	CEDRO	USAID	Valle de Río Apurímac - Ene	Mejoramiento del beneficiado del cacao: construcción y puesta en marcha de tres plantas de beneficiado.	Por terminar
<b>Naciones Unidas, Contradrogas</b>	Proyecto VRAE	PNUFID	Valle de Río Apurímac - Ene	Implantación de un centro de capacitación agrícola en Pichari. Implantación de dos jardines clonales de cacao en Pichari y Boca Mantaro.	Por terminar
	Cooperativa Agraria Industrial de Naranjillo	PNUFID	Alto Huallaga – Tingo María	Implantación de una unidad de procesamiento de cacao en la Cooperativa de Naranjillo. Otorgamiento de fondos rotativos a la Cooperativa.	Terminado
	APROCAV	PNUFID	Quillabamba	Implantación de la unidad de procesamiento de cacao de APROCAV.	Terminado



## **LA INVESTIGACION CACAOTERA**

### **UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA SELVA (UNAS), EN TINGO MARIA**

La UNAS dispone de un banco de genes, ubicado en Tingo María y Tulumayo, en el cual se conserva un germoplasma de gran valor, incluyendo materiales locales o internacionales.

Instalado en 1988, con un apoyo financiero del PNUD (Naciones Unidas), el Banco de genes fue transferido a la UNAS en 1990.

El Banco de genes de la UNAS se encarga de la caracterización, evaluación, documentación y conservación del germoplasma.

El Banco de genes se extiende sobre una superficie de 4,5 ha aproximadamente y incluye:

- 48 clones de la colección internacional;
- 63 clones de la colección Huallaga;
- 48 clones de la colección Ucayali – Urubamba;
- semilleros biclonales (ICS 39 e ICS 60 como polinizadores y SCA 12 como receptores de polen)
- área adicional de propagación de clones internacionales e híbridos.

Numerosos ensayos han permitido seleccionar progenitores élitos para productividad y buen nivel de tolerancia a la moniliasis y escoba de bruja. Este material ha sido utilizado en la formación de híbridos biclonales o se ha recomendado su difusión como cultivares clonales o multiclones mediante la propagación asexual por injerto.

#### **Algunos cultivares que merecen difundirse:**

<b>Colección internacional</b>	ICS 39, ICS 60, UF 676, CCN 51, PANDORA 1, IMC 67, UF 613, EET 400, EET 228, ICS 1, ICS 95.
<b>Colección Huallaga</b>	H 56, H 54, H 58, H 34, H 32, H 40, H 35, H 46, H 25, H 16, H 12.
<b>Colección Ucayali - Urubamba</b>	U 48, U 12, U 60, U 59, U 26, U 38.

*Únicamente los clones ICS 95, U 43, U 45 y H 60 muestran una tolerancia a la moniliasis.*

Casi todo el material distribuido en el país procedió inicialmente de las colecciones de la UNAS, en Tingo María.

### **INSTITUTO DE CULTIVOS TROPICALES (EN TARAPOTO)**

Bajo los auspicios de Contradrogas y con un financiamiento del CICAD (OEA) y de la Sección de Asuntos para Narcóticos (NAS) del Departamento de estados de los EEUU (NAS), se financió la implantación del Instituto de Cultivos Tropicales (ICT), en Tarapoto.

El laboratorio fue financiado en dos etapas:

<b>1a etapa:</b> aporte del CICAD	US \$ 85 000
<b>2a etapa:</b> aporte del NAS:	US \$ 30 000

En el marco del ICT, un laboratorio de fitopatología, inaugurado en febrero de 2000, se dedica más a la investigación sobre cacao.

La acción de este laboratorio consta de varios subproyectos:



- (1) Instalación y evaluación de la estación experimental de cultivos tropicales (que incluye una parcela de cacao);
- (2) Construcción de la infraestructura del laboratorio de fitopatología del ICT;
- (3) Estudio de la influencia de la poda en la fenología del cultivo de cacao;
- (4) Control biológico de plagas y enfermedades.

Además de las actividades de laboratorio, el ICT dirige el seguimiento de parcelas demostrativas de cacao, en los sitios siguientes:

- Cachiyacu y Shilcayo (Tarapoto),
- Huicungo y Tres Unidos (Janjui),
- Tocache,
- Castillo Grande y Bella Alta (Tingo María).

### **UNIVERSIDAD AGRARIA DE LA MOLINA (EN LIMA)**

El departamento de biotecnología, de la Universidad Agraria de La Molina, se dedica a varios rubros: micropropagación (de diferentes especies vegetales), biología molecular y biotecnología industrial.

En el campo de cacao, la vía de micropropagación mas prometedora parece la embriogenesis somática. La Universidad está buscando colaboraciones y apoyos para desarrollar este programa.

# **EL DESARROLLO CACAOTERO EN EL PERU: BALANCE Y PERSPECTIVAS**

## **ANALISIS DEL SECTOR CACAOTERO**

### **UN SECTOR PRODUCTOR TRADICIONAL**

El Perú produjo 21 400 TM de cacao en grano en 1999. La mayor parte de las plantaciones están ubicadas en la zona amazónica. Los productores son minifundistas que practican una agricultura tradicional, poco productiva y de baja rentabilidad.

Si no se controlan, las enfermedades (especialmente la moniliasis) originan daños importantes hasta diezmar las huertas.

Los productores son poco organizados: el fracaso del sistema cooperativo, desde hace 20 años, así como la violencia de los ochenta los desanimaron.

Los mismos productores efectúan un beneficiado postcosecha bastante descuidado; además, las condiciones climáticas dificultan el secado.

### **UN MARCO INSTITUCIONAL PODEROSO**

Antes 1995, los productores manejaban el cultivo de cacao fuera de toda consideración técnica. La aparición de la moniliasis y los daños que originó, desde 1992, llamó la atención de las autoridades sobre la fragilidad estructural del sector productivo cacaotero peruano. Consecuentemente, el Ministerio de Agricultura agilitó la elaboración del Plan Nacional del Cacao que se ha implementado a partir de 1998.

El cacao crece en la zona amazónica en donde se halla también la producción cocalera: así, se encuentra en competencia con la hoja de coca. Con este motivo, las autoridades peruanas, mediante la acción de Contradrogas, pretenden promover un desarrollo alternativo a los cultivos ilícitos.

En la actualidad, el sector cacaotero peruano recibe un apoyo oficial importante que se traduce por la implementación de muchos proyectos que hemos recontado en el capítulo anterior. Este esfuerzo está financiado por fondos nacionales, procedentes del Ministerio de Agricultura, pero principalmente por varias agencias internacionales.

### **ACCIONES VIGOROSAS A NIVEL DE PRODUCCION**

Los fondos, otorgados por el Ministerio de Agricultura o instituciones internacionales permitieron implementar un conjunto de proyectos que abarcan los principales departamentos productores del país.

Estos proyectos han impactado significativamente el sector productivo.

A nivel de campo, se difunde un paquete tecnológico que permite aumentar la productividad:

**\* Manejo integral de enfermedades y plagas**

Se privilegian el control integral, sin recurrir a los productos agroquímicos:

- poda para baja la altura de los árboles;
- dechupondo;
- manejo de la sombra;
- práctica de las cosechas sanitarias;
- estudio de la acción de hongos antagonistas (se está validando este método).

El manejo, propuesto por los proyectos, permite reducir la incidencia de las enfermedades:

- de 25 a 30 %, por el control integral (poda, cosechas sanitarias y manejo de la sombra);
- de 50 % cuando se asocia también el uso de hongos antagonistas.

**\* Rehabilitación y repoblación:**

- poda de configuración;
- injertación sobre chupones basales con material vegetal productivo y tolerante;
- repoblación (densificación) con material vegetal productivo y tolerante.

**\* Establecimiento de nuevas plantaciones** de cacao por difusión de material vegetal recomendado.

**\* Impacto de los proyectos**

- Debido a la práctica del manejo integral, el cacao peruano se podrá calificar como producto "orgánico".
- Se privilegia la difusión de variedades endémicas, pero no hubo un estudio sistemático de su calidad organoléptica intrínseca.
- En la sólo zona del VRAE, la mas afectada por la moniliasis, los proyectos se iniciaron en 1998. Se puede notar, a partir de 1999, un aumento significativo de la producción de cacao, ampliamente debido al impacto de los varios proyectos, que actuan en esta misma zona.

**Cuadro 15: Producción de cacao, en la zone del VRAE**

Año	Producción (en TM)
1996	2 491
1997	2 280
1998	1 933
1999	4 889

**UNA CADENA DE COMERCIALIZACION PARCIALMENTE INADAPTADA**

Un gran parte de los productores vende el cacao en grano a comerciantes acopiadores independientes que no toman en cuenta la calidad. Sin embargo, cuando compran directamente (mediante agentes), los industriales procesadores ofrecen precios mas altos por un producto de calidad.

Por falta de organización de los productores, la comercialización asociativa está casi inexistente. Sin embargo, el productor peruano cobra una parte importante del precio internacional (de un 75 a 100 %).



## ACCIONES LIMITADAS EN EL CAMPO DE LA CALIDAD Y DE LA COMERCIALIZACION

Aunque se desarrollaran muchas acciones en el campo de la producción, pocos proyectos abordaron el problema del beneficiado y del fortalecimiento gremial con el fin de desarrollar una comercialización asociativa de cacao de calidad.

No obstante, recalcaremos las actividades de dos proyectos, en el campo de la mejora del beneficiado y calidad del producto:

- **Winrock International** (y también otros proyectos) están difundiendo equipos de beneficiados sencillos (cajones y parihuelas), que son utilizados por los mismos productores, en forma individual.
- **CEDRO**, por lo contrario, construyó tres centros de beneficiados y diseñó “hornos solares” particularmente bien adaptados a las condiciones climáticas desfavorables de la zona amazónica. Sin embargo, no se reflexionó bastante sobre la autosostenibilidad de esta experiencia, después del cierre del proyecto.

Sólo **Winrock International** está desarrollando una empresa rural, integrada por los mismos productores y técnicos de campo, cuya vocación será la comercialización directa del cacao en grano.

## UNA DINAMICA INDUSTRIAL

El sector industrial, integrado por tres empresas mayores, compra y procesa la casi totalidad del cacao en grano producido en Perú más 5 000 TM importadas anualmente. Las plantas de procesamiento se hallan en Lima y Pisco, ciudades alejadas de la zona cacaotera a la cual están enlazadas por carreteras, a menudo en mal estado.

Debido a la baja calidad, el Perú sólo pudo exportar 190 TM de cacao en grano, en 1998.

La industria procesadora es consciente de la baja calidad, en promedio, del cacao peruano y ofrece precios mas altos cuando compra directamente, mediante sus propios agentes, almendras de calidad. Sin embargo, este premio no parece bastante incitativo.

Algunos agricultores producen un cacao de calidad gracias al apoyo en de los proyectos (Winrock International, CEDRO, SENASA, Naciones Unidas), en el campo del beneficiado. En este caso, reciben precios mas altos de parte de los industriales (de 85 hasta 100 % del precio internacional).

Desafortunadamente, en enero-marzo de 2000, los campesinos vendían el cacao en grano de calidad entre 2,40 y 2,50 Soles/kg (de US \$ 0,71 a 0,74/kg) cuando el kg de hojas de coca alcanzaba:

- 4,80 Soles (US \$ 1,41) en el mercado licito (controlado por la empresa oficial ENACO);
- hasta 8,00 Soles (US \$ 2,35) en el mercado informal.

La industria peruana produce:

- semielaborados de cacao (manteca, polvo y licor);
- productos elaborados (chocolate y golosinas).



La industria procesadora exporta una gran parte de su producción (43 % en equivalente almendras), principalmente en forma de productos semielaborados.

Existen salidas comerciales potenciales que entregan a la producción del cacao peruano un espacio de crecimiento:

- En la actualidad, la industria procesadora peruana necesita más volúmenes de cacao ya que está obligada a importar 5 000 TM/año para cubrir sus necesidades de materia prima.
- La industria procesadora peruana, tradicionalmente exportadora de semielaborados está abordando la exportación de cobertura y de productos elaborados: ya está conciente de la necesidad de mejorar la calidad de su materia prima (las almendras de cacao).
- El consumo interno de productos de cacao no es despreciable en Perú. Aún podría extenderse mientras aumente el nivel de vida de las poblaciones.

## ANALISIS DEL SECTOR CACAOTERO - CUADRO SINTETICO

Presentamos en un cuadro sintético (**cuadro 16**), un resumen del análisis del sector cacaotero peruano:

- hemos distinguido los elementos que constituyen un **fuerza** o una **debilidad** del sector;
- hemos también recalcado las **oportunidades** que se ofrecen como las **amenazas** que se podrían presentar.

**Cuadro 16: CUADRO SINTETICO - ANALISIS DEL SECTOR CACAOTERO PERUANO**

FUERZAS	DEBILIDADES
En el Perú, existe un marco institucional poderoso que permite captar importantes apoyos financieros.	La rentabilidad del cultivo tradicional permanece baja (fuera de la zona de alcance de proyectos)
Los proyectos en curso difunden paquetes tecnológicos que permiten aumentar la productividad a nivel de campo: <ul style="list-style-type: none"><li>- poda (para bajar la altura de los árboles), manejo de sombra y cosechas sanitarias;</li><li>- repoblación por introducción de variedades productivas y tolerantes;</li><li>- establecimiento de plantaciones nuevas con variedades productivas y tolerantes.</li></ul> Estos paquetes se aplican a las zonas de alcance de proyectos.	En promedio, la calidad del cacao en grano está mala: <ul style="list-style-type: none"><li>- las condiciones climáticas dificultan el secado;</li><li>- los mismos productores descuidan el beneficiado postcosecha;</li><li>- el aislamiento de las zonas productoras dificulta el transporte;</li><li>- la cadena de comercialización tradicional (mediante comerciantes acopiadores) no toma en cuenta la calidad.</li></ul>
Se aplica un manejo integral que evita recurrir a los productos agroquímicos: el cacao podrá reivindicar una homologación como "cacao orgánico".	En el presente, el Perú es desconocido como país productor de cacao, a nivel internacional, ya que no exporta cacao en grano.
El productor cobra una parte importante del precio internacional (especialmente cuando vende, directamente a los industriales, un cacao en grano de calidad)	Los productores están poco organizados por falta de fortalecimiento gremial.
La industria nacional compra la casi totalidad del cacao peruano y produce: <ul style="list-style-type: none"><li>- semielaborados de cacao (manteca, polvo y licor);</li><li>- productos elaborados (chocolate y golosinas).</li></ul>	Los proyectos en curso no abarcan suficientemente: <ul style="list-style-type: none"><li>- la mejora de las técnicas de beneficiado;</li><li>- el fortalecimiento gremial a fin de desarrollar una comercialización asociativa.</li></ul>
La industria procesadora peruana exporta un gran parte de su producción (43 %, en equivalente almendras), principalmente en forma de productos semielaborados.	
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
Existe un espacio de crecimiento de la producción de cacao en el Perú: <ul style="list-style-type: none"><li>- la industria procesadora peruana está actualmente importando 5 000 TM/año de cacao en grano;</li><li>- la industria procesadora peruana exporta tradicionalmente semielaborados y está abordando la exportación de productos elaborados;</li><li>- el consumo interno, que no es despreciable, aún podría extenderse mientras aumente el nivel de vida de la población.</li></ul>	Cuando no se toman medidas adecuadas, las enfermedades, especialmente la moniliasis, pueden diezmar las huertas.
Cuando compran directamente, los industriales procesadores ofrecen precios mas altos por un cacao en grano de calidad.	La baja rentabilidad de la cacaocultura tradicional la expone a la competencia de los cultivos ilícitos (especialmente la hoja de coca).

## **CONCLUSIONES DEL ANALISIS**

El análisis del cuadro 15 nos permite identificar cuales son las fuerzas del sector cacaoteros y de los proyectos en curso; recalca también los eslabones debiles que se necesitaría fortalecer por nuevas acciones.

Los proyectos en curso entregan un apoyo poderoso y eficaz a los campesinos, especialmente en el campo del control de las enfermedades, de la producción y productividad.

Sin embargo, la mejora de la calidad del producto permanece un problema aunque todos los actores del sector, especialmente lo industriales, recalquen su importancia. A la fecha, sólo algunos proyectos abordaron el beneficiado postcosecha que plantea unos problemas específicos, debido a las condiciones climáticas desfavorables en la zona cacaotera.

Una acción en favor de la mejora de la calidad no tendría sentido si no se acompañara de un fortalecimiento gremial dirigido a la implementación de una comercialización asociativa que permita la búsqueda de salidas comerciales mas remuneradoras:

- comercialización directa para aprovechar diferenciales de precio;
- búsqueda de salidas comerciales mas específicas en los mercados del cacao “orgánico” o las redes del *fair trade*.

Se necesitaría un estudio detallado de los mercados interno y externo para determinar lo cual es mas rentable para un cacao de calidad mejorada.

Hemos mencionado también que existen colecciones incluyendo muchas variedades endémicas, de las cuales algunas tiene buen comportamiento a nivel de campo. Los proyectos están difundiendo este material. No obstante, no hubo un estudio sistemático de su calidad organoléptica intrínseca. El cacao endémico peruano sólo es desconocido, puede ser de alta calidad: hace falta que estudiarla.

El CIRAD podría proponer, a las contrapartidas peruanas, un proyecto para abarcar los temas que todavía no están cubiertos por las acciones en curso.



## **ANEXO : PROPUESTA DE UN PERFIL DE PROYECTO**

### **Mejora de la competitividad del sector cacaotero peruano, mediante una estrategia de cacao de calidad y de comercialización asociativa**

#### **ANTECEDENTES - INTRODUCCION**

Los proyectos, actualmente en curso en el Perú, entregan un apoyo eficaz a los productores de cacao, especialmente en el campo del control de las enfermedades, de la producción y productividad.

Sin embargo, la mejora de la calidad del producto permanece un problema. Sólo algunos proyectos abordaron el beneficiado postcosecha que plantea unos problemas específicos, debido a las condiciones climáticas desfavorables en la zona cacaotera peruana.

Una acción en favor de la mejora de la calidad tiene que acompañarse de un fortalecimiento gremial dirigido a la implementación de una comercialización asociativa que permita la búsqueda de salidas comerciales mas remuneradoras.

No hubo tampoco un estudio sistemático de la calidad organoléptica intrínseca del cacao endémico peruano: hace falta que estudiarla.

#### **OBJECTIVO GENERAL:**

Aumento de ingresos de los productores de cacao

#### **OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

- Mejora de la calidad del cacao peruano por la difusión de técnicas de beneficiado postcosecha adecuadas.
- Desarrollo de una comercialización asociativa que permita una mejor valorización del producto.
- Desarrollo y fortalecimiento de los gremios campesinos:
  - para desarrollar una comercialización directa;
  - para la difusión de informaciones;
  - para mejorar la capacitación técnica de los socios;
  - para facilitar la compra de insumos.

#### **UBICACION:**

Dos zonas distintas :

- Valle del Río Apurímac- Ene (VRAE)
- Alto Huallaga – Tingo María



## **INSTITUCIONES EJECUTORAS :**

- Servicio Nacioanl de Sanidad Agraria (SENASA) y Universidad Nacional de la Selva (UNAS), en Perú
- CIRAD

## **PERIODO DE EJECUCION:**

**3 años**

## **MONTO TOTAL DE LA INVERSION :**

**US \$ 2 045 200**

Apoyo internacional (por identificar)	US \$ 1 771 200
Contraparte peruana (mediante SENASA)	US \$ 273 600

## **ACTIVIDADES**

### **1. VINCULACION DEL PROYECTO CON GREMIOS CAMPESINOS EXISTENTES Y/O CONFORMACION DE NUEVOS GREMIOS**

En primer lugar, el Proyecto tendrá que identificar las asociaciones campesinos, ya existentes en sus zonas de alcance. Luego, se relacionará con ellas a fin de propenerles una colaboración.

Se recalcará que los productores pueden aumentar sus ingresos por la preparación y comercialización de un cacao de calidad mejorada.

Así, se establecerá dos redes de asociaciones, respectivamente ubicadas en las dos zonas de alcance del proyecto y dispuestas a estructurarse para obtener, mediante el Proyecto, los medios necesarios a la preparación de un cacao de calidad con el fin de recibir precios mas incitativos.

### **2. IMPLANTACION DE CENTROS DE BENEFICIADO A NIVEL DE GREMIOS CAMPESINOS**

La preparación de un cacao de calidad implica que varios requisitos sean satisfechos:

- implantación de infraestructuras y equipos adaptados;
- determinación de parámetros de beneficiados que tomen en cuenta tanto el tipo de cacao producido como las condiciones ambientales de la zona;
- toma en cuenta de la demanda de los compradores;
- capacitación de los productores para que usen adecuadamente los infraestructuras y equipos puestos a su disposición.

En acuerdo con los productores, el proyecto construirá los centros de beneficiado:

- elección del sitio y diseño del centro;
- licitación y elección de contratistas;
- seguimiento de las obras;
- puesta en marcha del centro y capacitación de los beneficiarios.

### **3. CONFORMACION DE DOS EMPRESAS CAMPESINAS**

En cada una de las zonas de alcance del Proyecto, se conformará una empresa campesina cuyo papel será:

- acopiar el cacao “natural” de calidad, producido por las asociaciones de cada zona;
- buscar salidas comerciales, en Perú o afuera, para el cacao acopiado;
- clasificar el cacao acopiado;
- gestionar el transporte del cacao hasta los centros de procesamiento o los puertos;
- gestionar la venta o las exportación del cacao.

Cada empresa tendrá que contar con infraestructuras y equipos que les permitan:

- recibir el cacao y efectuar, si necesario, un secado adicional (al sol o artificial);
- limpiar y clasificar el cacao (por un simple zarandeo);
- almacenar el cacao “natural” y clasificado.

El Proyecto capacitará los directivos de las empresas para que puedan efectuar adecuadamente su labor técnica y comercial.

### **4. ENTREGA DE FONDOS ROTATIVOS PARA COMERCIALIZAR EL CACAO**

La comercialización del cacao implica que las asociaciones, por una parte, las empresas por otra parte, dispongan de fondos rotativos suficientes que les permitan comprar el cacao que pretenden comercializar.

Después de un estudio de las necesidades de cada entidad (asociación o empresa) y de las cantidades de cacao que se hallarán en estado de comercializar, el Proyecto entregará los fondos rotativos indispensables al manejo de la comercialización.

### **5. IMPLANTACION DE UN LABORATORIO DE CALIDAD**

En relación con las UNAS (en Tingo María):

- se implantará un laboratorio que permita procesar el cacao en grano para obtener muestras de licor;
- se adiestrará un panel de degustación;
- se degustarán los cacaos endémicos así como las introducciones, que ya se encuentran en las colecciones y jardines clonales peruanos;
- se degustarán también las muestras representativas de los lotes de cacao comercializadas o exportadas por las empresas campesinas.

### **6. BUSQUEDA DE NUEVAS SALIDAS COMERCIALES PARA EL CACAO DE CALIDAD**

Se enviarán muestras de cacao en grano o de licor a los compradores internacionales de cacao para prospeccionar mercados posibles de exportación.

Se aprovechará la calidad “orgánica” del cacao peruana para buscar mercados específicos mas remuneradores mediante una homologación.

Tomando en cuenta todos los costos operativos inducidos en cada caso, se hará un estudio comparativo de las utilidades generados en cada caso de comercialización:

- venta interna a los industriales procesadores peruanos (cacao orgánico o no);
- exportación del cacao en grano (cacao orgánico o no).

En base a estos resultados, se elaborará una estrategia para el futuro.

## **7. ASEGURAR LA AUTOSOSTENIBILIDAD DE LAS ASOCIACIONES Y EMPRESAS**

Después del cierre del proyecto, las asociaciones y empresas tendrá que seguir con el beneficiado de un cacao de calidad y su comercialización en forma asociativa.

El Proyecto contribuirá al fortalecimiento del capital de las asociaciones y empresas:

- \* Se entregarán los centros de beneficiado y almacenamienon a las asociaciones.
- \* Se entregarán los centros de clasificación y almacenamiento a las empresas.

Los fondos rotativos se atribuirán, en calidad de capital circulante, a las empresas campesinas las cuales podrán, a su turno, financiar las asociaciones.

## **RESULTADOS ESPERADOS (al fin del proyecto)**

Al fin del proyecto, se esperan los resultados siguientes :

- Se han conformado dos redes de asociaciones campesinas dedicadas a la comercialización asociativa de un cacao en grano de calidad (en las regiones del VRAE y del Alto Huallaga.
- Existen dos empresas que reagrupan las asociaciones campesinas, respectivamente en las dos áreas de alcance del proyecto. El papel de estas empresas es acopiar y comercializar el cacao producido por las asociaciones.
- Cada asociación cuenta con un centro de beneficiado y almacenamiento de cacao.
- Ambas empresas cuentan con un centro de acopio, clasificación y almacenamiento de cacao.
- Según las oportunidades y los precios ofrecidos, las empresas campesinas venden a los procesadores peruanos o exportan directamente el cacao en grano.
- Ambas empresas comercializan un cacao en grano de calidad reconocida.

## **CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO**

Presentamos, a continuación, dos cuadros:

\* Un **cronograma** de las actividades del proyecto que se deben desarrollar por una duración de tres años;

\* Una **propuesta de presupuesto** incluyendo tres fuentes posibles de finaciamiento:

- una entidad internacional donante (por identificar con el apoyo de Contradrogas, el CICAD y el CIRAD);
- una contraparte peruana (que se otorgaría principalmente en forma de sueldo de personal local y funcionamiento).



**PRESUPUESTO TENTATIVO DEL PROYECTO (abril de 2000)**

	Unidad	Cantidad	Costo unitario (US \$)	COSTO TOTAL (US \$)	DESGLOSE (en US \$)			
					Año 1	Año 2	Año 3	
A) FINANCIAMIENTO INTERNACIONAL (por identificar)								
2 Expertos internacionales	Hombre/mes	60	9 500	570 000	190 000	190 000	190 000	570 000
Viajes Europa/Perú: experto + familia + equipaje	unidad	24	3 000	72 000	24 000	24 000	24 000	72 000
Personal nacional	Hombre/mes	216	850	183 600	55 080	64 260	64 260	183 600
Funcionamiento				200 000	60 000	70 000	70 000	200 000
Infraestructuras				250 000	62 500	125 000	62 500	250 000
Equipos				320 000	192 000	80 000	48 000	320 000
Servicios				50 000	16 667	16 667	16 667	50 000
Misiones de expertos internacionales y personal peruano				16 000	3 200	6 400	6 400	16 000
Fondos rotativos				110 000	27 500	27 500	55 000	110 000
TOTAL FINANCIAMIENTO INTERNACIONAL:				1 771 600	630 947	603 827	536 827	1 771 600
								1 771 600
C) CONTRAPARTE PERUANA (por identificar)								
Personal nacional	Hombre/mes	216	850	183 600	55 080	64 260	64 260	183 600
Funcionamiento				60 000	18 000	21 000	21 000	60 000
Servicios				30 000	10 000	10 000	10 000	30 000
TOTAL CONTRAPARTE PERUANA:				273 600	83 080	95 260	95 260	273 600
COSTO TOTAL (en US \$) :				2 045 200	714 027	699 087	632 087	2 045 200
								2 045 200



**CRONOGRAMA DEL PROYECTO**

N°	ACTIVIDADES	Año 1	Año 2	Año 3
1	Vinculación del Proyecto con gremios campesinos existentes y/o conformación de nuevos gremios	<div></div>	<div></div>	
2	Implantación de centros de beneficiado a nivel de gremios campesinos	<div></div>	<div></div>	<div></div>
3	Conformación de dos empresas campesinas	<div></div>	<div></div>	<div></div>
4	Entrega de fondos rotativos para comercializar el cacao	<div></div>	<div></div>	<div></div>
5	Implantación y puesta en marcha de un laboratorio de calidad de cacao		<div></div>	<div></div>
6	Búsqueda de nuevas salidas comerciales para el cacao de calidad		<div></div>	<div></div>
7	Asegurar la autosostenibilidad de las asociaciones y empresas			<div></div>